


Torta alla frutta Fantasia

25 min 

2 

10 min 



Ingredienti

1 Torta Fantasia Schär, 30 g di "Mix Dolci" Mix C Schär, 2 tuorli d'uovo, 50 g di zucchero, 250 ml di latte, 1 stecca di vaniglia

Ingredienti per la guarnizione: 3 kiwi, 2 pesche sciroppate, 1/2 fetta di ananas sciroppata o fresca, 10 lamponi circa, 20 fragole circa, 100 g di mandorle in scaglie, 2 cioccolatini piccoli tondi, 4-5 cucchiaini di panna montata, 2-3 cucchiaini di confettura di albicocche

Preparazione

Far bollire in un pentolino 200 ml di latte con la stecca di vaniglia. In una terrina mescolare bene il restante latte con la farina, lo zucchero ed i tuorli d'uovo. Versare il tutto nel pentolino con il latte bollente, rimettere sul fuoco, togliere la vaniglia e lasciar addensare a fuoco basso continuando a mescolare. Lasciare raffreddare. Tagliare orizzontalmente la torta a metà, farcirla con la crema e ricomporla. Spalmare la confettura di albicocche sulla superficie e sui bordi della torta. Decorare la torta con la frutta in modo da ottenere un viso, quindi cospargere i bordi con le mandorle in scaglie.

